Steam Convection Oven

使い勝手の良いパネルに充実した機能を搭載

**視認性の良いボタンやアイコン、ナビゲーションを搭載することで誰でも簡単に使いこなすことが可能です。
よりいっそう便利な機能を実装し、使い勝手を向上させました。**

2段	TSCO-2EB
4段	TSCO-4(G･E)BN2
6･10段	TSCO-61(G･E)B(R･L) TSCO-101(G･E)B(R･L)
DX	TSCO-6(G･E)DN(2) TSCO-10(G･E)DN(2) TSCO-20(G･E)DN

ナビゲーション機能と使いやすい操作パネル

ナビゲーション機能を搭載したので、分かりにくい操作や登録作業を目で確認しながら入力することができ、より快適な操作性を実現しました (DX のみ)。また、分かりやすく大きなボタンを搭載し、数値の入力も設定ダイヤルで調節できますので、誰でも簡単に操作することができます。 2段 4段 6･10段 DX

5.7 インチフルカラー液晶

5.7 インチの大画面フルカラー液晶を標準装備したので、文字情報や数値が大きく表示され、とても見やすくなりました。また、現在の動作状態や庫内状況なども分かりやすく一括で表示され、容易に確認ができるようになりました。 DX

過去の履歴を自動登録

調理したメニューが日付、時間付きで調理履歴として自動登録されます。これによりメニュー一覧から探す手間が省け、簡単に再調理することができます。 DX

パソコンとのインターフェイス機能

パソコンとの接続でメニューデータの入出力ができるシステムを用意しています。チェーン店等でのメニューデータ管理に最適です。(オプション) DX

調理外工程の登録が可能

ステップとステップの間に調理以外の工程を登録できます。調理中にかきまぜる、ソースをかける等の作業を必要とする調理に最適です。 DX

ロックモードを搭載

登録されているメニュー、内容の誤編集 (モード・時間等の変更) が防止できます。誤操作等による調理ミスをなくすことができます。ロック解除運転も可能です。 DX

日本語登録が可能

日本語（漢字、ひらがな、カタカナ等）でメニュー名を登録できます。(JIS 漢字第一水準対応) DX

メニューの並び替えが可能

ユーザーブックのメニューの順番を、お好みで並び替えることができます。 DX

各機能の詳細表示と登録が可能

メニュー（調理内容、調理時間等）の詳細表示が出来ます。各ステップごとに詳細に各機能を登録できます。 DX

詳しくはP29

熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
涼厨
炊飯
その他
作業機器
TX430･TTS304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
エレファントシェルフ
日本そば
洗浄･衛生機器
アンダーカウンター
ドア
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器
学校給食
消毒･保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車･カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵･保温
カフェテリア
喫茶･軽食
下調理
冷凍･冷蔵機器
備品･消耗品
洗剤
浄水･軟水器
ホテルパン
その他
資料
調理能力表
新調理/HACCP
工業会仕様
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。 ★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。

Steam DX Convection Oven
ユーザビリティを追求したスチームコンベクションオーブン

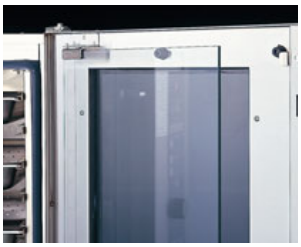
2段	TSCO-2EB
4段	TSCO-4(G･E)BN2
6･10段	TSCO-61(G･E)B(R･L) TSCO-101(G･E)B(R･L)
DX	TSCO-6(G･E)DN(2) TSCO-10(G･E)DN(2) TSCO-20(G･E)DN

庫内が見やすい

庫内の全段が見えるので、調理の状況をドアを開けなくても確認できます。

2段 4段 6･10段 DX

2 重ガラス断熱性ドア



2 重ガラスだから断熱性が良く、ドアからの熱ロスが少なく、効率の良い加熱ができます。また、オープン式掃除も簡単です。

2段 4段 6･10段 DX

庫内照明は LED で省エネ・長寿命

庫内照明を LED 化、扉に設置し庫内を照らしやすくなりました。（専用ボタン付き）

6･10段

庫内付属品の取り外しが簡単

棚受・ファンカバーの取り外し、取り付けが簡単です。庫内や付属品の洗浄がすみずみまでできて、清潔に保つことができます。

2段 4段 DX

スイング式で取り外す事無く、隅々まで清掃が出来ます。
（棚受け、ファンカバー）

6･10段

庫内ファンブレーキ機能

調理中扉を開けると、ファンブレーキ機能が作動し、ファン回転は瞬時に止まります。これにより熱風および蒸気の吹き出しを最小限に抑えることができます。 DX

蒸気の噴出を軽減（更なる安全性の向上）

調理終了前に庫内循環ファンが自動停止、扉開時に蒸気の噴出を大幅軽減。（タイマー調理時） 6･10段

ホテルパンの出し入れが、よりスムーズに！

棚受けに凸ディンプルを付け、ホテルパンの滑りがよりスムーズになりました。

6･10段

タンク排水機能

スチームタンク内の水を強制的に排水し、タンク内を清潔に保ち、スケールの付着を軽減します。 4段 6･10段 DX

ドアパッキンの交換が簡単

ドアパッキンは、着脱が簡単にできる、はめ込み式です。

2段 4段 6･10段 DX

クリーニングシャワーの標準装備

庫内の洗浄に使用します。握る強さによって 2 種類の放水方法が選べ、未使用時には、本体に装着できます。 2段 4段 6･10段 DX
庫内洗浄専用ボタンを追加。 6･10段

汁受け自動排水機構

庫内の汁受けから排水への連結機を採用し、手間のかかる「外して捨てる」という作業を不要にしました。 6･10段 DX

軟水器カートリッジ交換のご案内

注意

ご使用中のスチコン専用ハイブリッド軟水器は、水の中に含まれるカルシュウム及び不純物等の、加熱による固形化を防ぎ、スチコン本体の性能安定維持の為、非常に重要です。長期間交換せずに使用の場合、軟水器の機能が著しく劣化し、蒸気発生装置と周辺の故障原因になります。1 年位を目安にカートリッジの交換が必要です。

スチーム調理

スチームにより食材をムラなく加熱する調理法です。栄養分の流出が少なく食材の色や形、風味を保つことができ、食材に合わせて最適なスチーム量をコントロールする省エネ設計です。

2段 4段 6·10段 DX

リヒーティング調理

庫内温度を 100 ～ 160℃に設定し、定量のスチームを発生させながら加熱します。料理の乾燥を防ぎながら、素早く再加熱することが可能です。 DX

バイオ調理

スチームにより庫内を加熱し、99℃以下の低温の設定範囲で温度を一定に保ち、低温調理で温度管理が難しいメニューが容易にできます。

6·10段 DX（2段 4段はスチーム調理にて対応）

パワースチーム調理

大量の高温スチームにより加熱する調理法です。常に新鮮なスチームを庫内に送り続けることで大量の食材をスピーディーに力強く蒸し上げます。 DX

コンビ調理

「ホットエアー調理」にスチームを組み合わせて、それぞれの長所を活かした調理法です。庫内温度を一定に設定でき、スチーム量を切り替えることも可能です。 2段 4段 6·10段 DX

蒸気コントロール機能

コンビ調理において、スチーム量を 2 ～ 100% の 50 段階の中で調節することができます。これにより食材に合わせて、より細かなスチーム量を選択できます。 DX

ホットエアー調理

オーブン機能として、庫内温度を設定し、熱風を強制的に対流させることで、一定の温度でまんべんなく焼き上げます。 2段 4段 6·10段 DX

芯温調理

食材の中心部分の温度を測りながら調理する方法です。正確に温度を確認しながら行うことにより、誰でも同じ状態に仕上げられ、生焼けによる食中毒の予防にもなります。

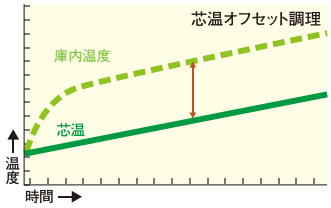
4段 6·10段 DX（2段はオプション）

※4 ポイント測定機能（FPS）の芯温センサーも選択可能（オプション） DX

芯温オフセット調理

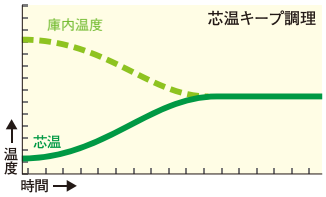
食材の芯温と庫内温度を一定の差に保ちながら調理する方法です。焼き色は付けたくないが、芯温はしっかり上げたいというデリケートな調理に最適です。

DX



芯温キープ調理

食材の芯温を一定に保ちながら調理する方法です。調理開始時に表面を焼き上げることにより旨味成分の流出を防ぎ、時間と共に庫内温度を下げることで焼きすぎを防ぎます。特に肉類の歩留まりがよく、柔らかくジューシーに仕上がるので、ローストビーフ等に最適です。 DX



ファンスピード調節機能・ファン間欠機能

庫内の風量を食材に合わせて 5 段階に調節できるので、風に影響を受けやすい食材に最適です。また、ファン間欠機能は調理方法に合わせて、庫内ファンを一定時間ごとに回転 / 停止することができます。 DX

ファン回転方向調節機構（正・逆回転、双方向）

調理方法に合わせて、庫内ファン回転方向を調節することができます。これにより食材にまんべんなく熱を伝え、焼きムラ、蒸しムラを軽減します。 DX

自動ダンパー開閉機能

ダンパーの開閉を設定することにより、自動で庫内の湿度を効率的に管理することができます。これにより食材から発生される蒸気を庫外へ排出することが可能になり、食材の表面をしっかり焼き上げます。 DX

タイマー調理

各調理モードにおいて99時間59分（2段、4段は9時間59分）までの時間範囲で、調理時間を設定することができます。設定時間が終了するとブザーと画面でお知らせします。 2段 4段 6·10段 DX

スタンバイお知らせ機能

調理可能温度に達した際に、ブザーを鳴らしてお知らせします。この機能を使うことで、調理可能温度へ達していない状態での食材投入や入れ忘れがなくなり、作業の効率化が図れます。 4段 DX

メニュー調理

あらかじめ登録されている 100 メニュー（クッキングブック =DX のみ）に加えて、使用頻度の高い調理を新たに 100 メニュー（4 段は 99 メニュー、6·10 段は 9 メニュー 9 ステップ）登録することができます。1 つのメニューにつき 9 ステップの登録ができますので、調理手順が多いメニューや調理加減が難しいメニューを登録しておくと便利です。 4段 6·10段 DX

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

熱調理機器
レンジ·テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
涼厨
炊飯
その他
作業機器
TX430·TTS304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
エレファントシェルフ
日本そば
洗浄·衛生機器
アンダーカウンター
ドア
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器
学校給食
消毒·保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車·カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵·保温
カフェテリア
喫茶·軽食
下調理
冷凍·冷蔵機器
備品·消耗品
洗剤
浄水·軟水器
ホテルパン
その他
資料
調理能力表
新調理/HACCP
工業会仕様
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

デラックススチームコンベクションオーブン

COOK

ガス ガス式

TSCO-6GDN2

TSCO-10GDN2
＋
オプション
専用架台
TSCO-BC10N

★ TSCO-20GDN

★ TSCO-DC20N

付属品

浄水器（軟水機能付）カートリッジタイプ ×1、
専用洗剤 ×2、スプレーガン ×1、オーブン手袋 ×1組、
減圧弁 ×1

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接続口径 A	排水接続口径 A	収容数 棚段 (ホテルパン)
TSCO-6GDN2	950	750	820	¥2,016,000	¥1,920,000	25.6	22,000	25.6	1.83	15	1φ100V	0.54	15×2	40	6段(1/1)
TSCO-10GDN2	950	750	1,100	¥2,341,500	¥2,230,000	33.7	29,000	33.7	2.42	15	1φ100V	0.54	15×2	40	10段(1/1)
★TSCO-20GDN	1,100	900	1,900	¥4,420,500	¥4,210,000	65.1	56,000	65.1	4.67	20	3φ200V	0.90	15×2	40	20段(1/1)

付属品：TSCO-20GDN には、専用カート TSCO-DC20N が 1 台付属

注意：設置に関し本体左側面（制御盤側）に 300mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

デラックススチームコンベクションオーブン

COOK

電気 電気式

TSCO-6EDN

TSCO-10EDN
＋
オプション
専用架台
TSCO-BC10N

★ TSCO-20EDN

★ TSCO-DC20N

付属品

浄水器（軟水機能付）カートリッジタイプ ×1、
専用洗剤 ×2、スプレーガン ×1、オーブン手袋 ×1組、
減圧弁 ×1

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接続口径 A	排水接続口径 A	収容数 棚段 (ホテルパン)
TSCO-6EDN	950	750	820	¥2,016,000	¥1,920,000	3φ200V	10.1	15×2	40	6段(1/1)
TSCO-10EDN	950	750	1,100	¥2,341,500	¥2,230,000	3φ200V	19.0	15×2	40	10段(1/1)
★TSCO-20EDN	1,100	900	1,900	¥4,420,500	¥4,210,000	3φ200V	38.0	15×2	40	20段(1/1)

付属品：TSCO-20EDN には、専用カート TSCO-DC20N が 1 台付属

注意：設置に関し本体左側面（制御盤側）に 300mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

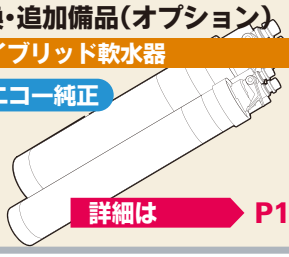
CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

OPTION

交換・追加備品（オプション）

ハイブリッド軟水器

タニコー純正



詳細は P145

ステンレスレンジフードクリーナー

タニコー純正

詳細は P144

必要備品（オプション）

ホテルパン等　各種・各サイズ

詳細は P147

高性能サーモスタット　連続スパーク点火　過熱防止装置付　立消え安全装置　空焚き防止装置　電気使用製品　COOK 調理能力表

JIA認証 (財)日本ガス機器検査協会検査合格品

ベーシックスチームコンベクションオーブン

COOK

ガス式

TSCO-61GBL

TSCO-101GBR

TSCO-101GBR
＋
オプション
専用架台
TSCO-BB101N

付属品

浄水器（軟水機能付）カートリッジタイプ ×1、
専用洗剤 ×2、スプレーガン ×1、オーブン手袋 ×1組、
減圧弁 ×1

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接続口径 A	排水接続口径 A	収容数 棚段 (ホテルパン)
TSCO-61GB(R,L)	840	730	800	¥1,732,500	¥1,650,000	25.6	22,000	25.6	1.83	15	1φ100V	0.48/0.70	15	40	7段(1/1)
TSCO-101GB(R,L)	840	730	1,010	¥1,984,500	¥1,890,000	31.4	27,000	31.4	2.25	15	1φ100V	0.50/0.75	15	40	10段(1/1)

注意：設置に関し本体左側面（制御盤側）に 300mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

ベーシックスチームコンベクションオーブン

COOK

電気式

TSCO-61EBL

TSCO-101EBR

付属品

浄水器（軟水機能付）カートリッジタイプ ×1、
専用洗剤 ×2、スプレーガン ×1、オーブン手袋 ×1組、
減圧弁 ×1

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接続口径 A	排水接続口径 A	収容数 棚段 (ホテルパン)
TSCO-61EB(R,L)	840	730	800	¥1,732,500	¥1,650,000	3φ200V	10.1	15	40	7段(1/1)
TSCO-101EB(R,L)	840	730	1,010	¥1,984,500	¥1,890,000	3φ200V	19.0	15	40	10段(1/1)

注意：設置に関し本体左側面（制御盤側）に 300mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

専用架台(オプション)

デラックスタイプ専用

TSCO-10EDN
＋
オプション：
専用架台キャビネット
タイプ TSCO-BC10N
組合せ例

TSCO-BB10N　¥138,000
税込￥144,900
■外形寸法：W920×D630×H600

TSCO-BC10N　¥210,000
税込￥220,500
■外形寸法：W920×D630×H600
※ 専用架台キャビネットタイプ

ベーシックタイプ専用

TSCO-101GBR
＋
オプション：
専用架台
タイプ TSCO-BB101N
組合せ例

TSCO-BB101N　¥138,000
税込￥144,900
■外形寸法：W860×D660×H700

TSCO-BC101N（R,L）　¥210,000
税込￥220,500
■外形寸法：W860×D660×H700
※ 専用架台キャビネットタイプ
注意：本体に合わせ R,L 仕様有り

専用カート

TSCO-20GDN 専用

★ TSCO-DC20N　¥363,000
税込￥381,150
■外形寸法：W675×D755×H1,785

詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。 ★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。

卓上スチームコンベクションオーブン

COOK

ガス式

付属品

浄水器（軟水機能付）カートリッジタイプ ×1、専用洗剤 ×1、スプレーガン ×1、減圧弁 ×1、オーブン手袋 ×1組

THB-M10P ¥63,000
税込¥66,150

THB-M10P-F ¥23,000
ハイブリッドカートリッジ 税込¥24,150

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接続口径 A	排水接続口径 A	収容数 棚段 (ホテルパン)
TSCO-4GBN2	750	600	540	¥1,155,000	¥1,100,000	12.2	10,500	12.2	0.88	15	1φ100V	0.19	15×2	25	4段(2/3)

注意：設置に関し本体左側面（制御盤側）に 300mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

卓上スチームコンベクションオーブン

COOK

電気式

付属品

浄水器（軟水機能付）カートリッジタイプ ×1、専用洗剤 ×1、スプレーガン ×1、減圧弁 ×1、オーブン手袋 ×1組

THB-M10P ¥63,000
税込¥66,150

THB-M10P-F ¥23,000
ハイブリッドカートリッジ 税込¥24,150

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接続口径 A	排水接続口径 A	収容数 棚段 (ホテルパン)
TSCO-4EBN2	750	600	540	¥1,155,000	¥1,100,000	3φ200V	4.7	15×2	25	4段 (2/3)

注意：設置に関し本体左側面（制御盤側）に 300mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

コンベクションオーブン(ミスト機能付)

ガス式・電気式コンベクションオーブン

TCO-4ET2

低価格
コンベクションオーブンでありながら、スチーム発生機能でコンビ調理にも対応します。

TCO-4GT2

付属品

浄水器（軟水機能付）カートリッジタイプ ×1、専用洗剤 ×1、スプレーガン ×1、減圧弁 ×1、オーブン手袋 ×1組

TCO-4ET2

TRS-4K10L ¥62,000
税込¥65,100

TRS-4K10L-C ¥21,000
カートリッジ 税込¥22,050

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接続口径 A	排水接続口径 A	収容数 棚段 (ホテルパン)
ガス式															
TCO-4GT2	750	600	540	¥756,000	¥720,000	7.6	6,500	7.6	0.54	15	1φ100V	0.16	15	25	4段(2/3)
電気式															
TCO-4ET2	750	600	540	¥756,000	¥720,000						3φ200V	4.7	15	25	4段(2/3)

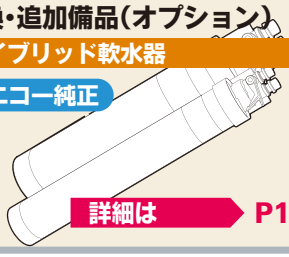
注意：設置に関し本体左側面（制御盤側）に 300mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

OPTION

交換・追加備品(オプション)

ハイブリッド軟水器
タニコー純正



詳細は P145

ステンレスレンジフードクリーナー
タニコー純正

詳細は P144

必要備品(オプション)
ホテルパン等　各種・各サイズ

詳細は P147

高性能サーモスタット　過熱防止装置付　電気使用製品　連続スパーク点火　立消え安全装置　空焚き防止装置　COOK 調理能力表

(財)日本ガス機器検査協会検査合格品

Electric Counter-top Mini Steam Convection Oven

業界最小※2

DOWN ¥ LOW PRICE 買いやすい

Small 500 COMPACT 置きやすい

定格消費電力 -60%※1 ECO energy 省エネ

※ 1）当社スチームコンベクションオーブン：TSCO-4EBN2 定格消費電力 4.7kW との比較
※2）2009 年 4 月当社調べ

小型卓上スチームコンベクションオーブン COOK

電気 電気式

付属品

専用洗剤 ×1、スプレーガン ×1、オーブン手袋 ×1 組、減圧弁 ×1、クリーニングシャワー ×1

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力（50/60Hz）kW	給水接続口径 A	排水接続口径 A	収容数 棚段（ホテルパン）
TSCO-2EB	500	470	390	¥730,800	¥696,000	1φ200V	1.9	15	25	2段(1/2)

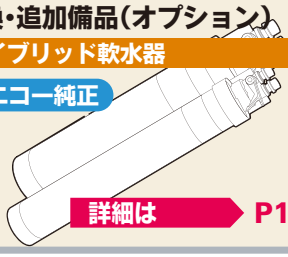
オプション：浄軟水器 TRS-4K10L、芯温センサー
注意：設置に関し本体左側面（制御板側）に 300mm 以上のメンテナンススペースが必要となります。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

OPTION

交換・追加備品（オプション）

ハイブリッド軟水器 タニコー純正



詳細は P145

ステンレスレンジフードクリーナー タニコー純正

詳細は P144

必要備品（オプション）

ホテルパン等　各種・各サイズ

詳細は P147

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。

ハイブリッド高速オーブン（上下２段積みタイプ）

OvenHighSpeed

２段積みが可能になりました。

BITURBO Ⅱ

上置用
THSO-MGU

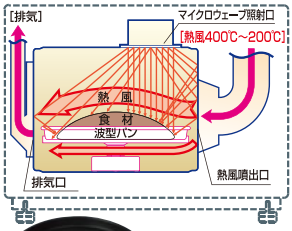
下置用
THSO-MGD

上下セット
THSO-MGUD

ビトルボだからできること

“ハイブリッド高速オーブンビトルボ”は、新型熱源供給構造による400℃の直火式熱風で加熱するオーブン加熱と、マイクロウエーブを使った食材内部から加熱する電子レンジ加熱を同時に行うことで、従来にない短時間調理を実現しました。また、排気の流れを一方向にするエアラッシュシステムにより臭い移りを抑え、調理の順番を選ばず、様々な料理をすぐに提供可能です。

庫内構造図



波形アルミパン（付属品）

400℃の高温調理

●新型熱源供給構造で400℃の熱風を吹き付けることにより、焼き魚の皮には香ばしい焼き色が付き、チキンの皮もパリッと美味しく焼き上げることができます。

●従来では時間のかかった冷凍からの調理が、200V電源の採用で可能になりました。庫内の風量と熱風のバランスをとり、さらに綺麗な焼き目が付くと同時に、省エネも実現しました。

超短時間の立ち上げ

電源を入れて数十秒で400℃

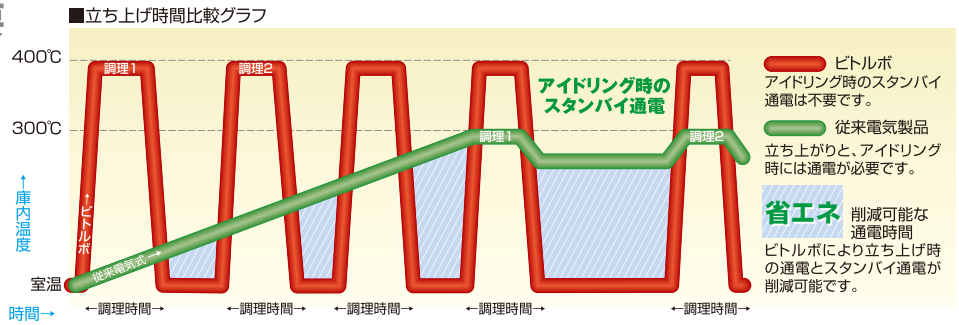
eco 省エネ

立ち上げ時間不要

20分が
▼
約10~20秒

オーダーを受けてから“スイッチON”、即調理がスタートできます。アイドルタイムでは電源を切っておくこともでき、とても経済的です。

■立ち上げ時間比較グラフ



◎新しい熱源供給構造を採用する事により、常温から400℃までの立ち上がりは、電熱式のオーブンではありえない驚異の数十秒を達成いたしました。
（従来電熱式では約20分立ち上げ時間が必要）※設置環境により誤差があります。
◎庫内冷却モードを採用した事で 高温調理後も、余熱による次の調理までの待ち時間を取られません。

プログラム登録でステップ調理

事前にプログラムの登録をすれば、スイッチひとつで調理スタート。
プログラムは30品目が登録可能で、1品3ステップの調理設定が可能。
ステップごとに280℃～400℃まで違った温度設定が可能です。

ハイブリッド高速オーブン

COOK

ガス 電気 ビトルボⅡ

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 B (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	庫内寸法(mm) 間口	奥行	高さ
2段積みタイプ（上下セットタイプ）　※上下固定金具が必要です（オプション）															
THSO-MGUD	700	600	972	¥1,675,800	¥1,596,000	THSO-MGU（上置きタイプ）+THSO-MGD（下置きタイプ）									
2段積みタイプ（上置きタイプおよび単体設置タイプ）															
THSO-MGU	650	600	440	¥848,400	¥808,000	9.3	8,000	0.67	9.3	1/2エルボ	1φ200V	2.2	330	330	217
2段積みタイプ（下置きタイプ）															
THSO-MGD	700	600	972	¥869,400	¥828,000	9.3	8,000	0.67	9.3	1/2エルボ	1φ200V	2.2	330	330	217

付属品：波形アルミパン（φ300）、オーブン手袋×1
オプション：通信ケーブル一式、敷き網、波形アルミパン取手

※上下固定金具 ¥33,600（税込）、その他、耐震金具あり。

※本製品は電子レンジ機能を有するため、付属の「波形アルミパン」以外のアルミ、ホーロー等の金属容器は使用できません。

詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

高性能サーモスタット　過熱防止装置付　電気使用製品　連続スパーク点火　立消え安全装置　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　涼 涼厨　COOK 調理能力表

コンベクションオーブン

ガス ガス式

TGC-100　¥890,000
税込￥934,500

■外形寸法:W970×D1,085×H1,480
■ガス消費量 :(都市GAS/LPG)
18,6kW(16,000kcal/h)/18,6kW(1.33kg/h)
■ガス接続口径 :20A
■電源 :単相100V 0.35kW
付属品= アミ×4、アルミシートパン×4、
オーブンミトン1組、汁受け×1
オプション:
シートパン受ラック￥113,400(税込)
魚焼き網

コンベクションオーブン

電気 電気式

TEC-100　¥979,000
税込￥1,027,950

■外形寸法:W970×D1,075×H1,480
■庫内寸法:W730×D600×H510
■消費電力:三相200V　12.35kW
付属品=シートパン×4、オーブン用手袋、
棚網×4、棚網受×2
オプション
シートパン受けラック ¥113,400(税込)
魚焼き網

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

コンベアコンベクションオーブン

ガス サイクロン（ガス式）

GTO-1810W-SS

GTOP-1

GTOP-2

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	コンベア幅 (mm)
GTO-1810-S	1,800	990	1,150	¥1,942,500	¥1,850,000	21.5	18,500	21.5	1.54	25	1φ100V	0.395	440
GTO-1810-T	1,800	990	1,150	¥2,310,000	¥2,200,000	21.5	18,500	21.5	1.54	25	1φ100V	0.475	215×2
GTO-1810W-SS	1,800	990	1,505	¥3,780,000	¥3,600,000	37.2	32,000	37.3	2.67	25	1φ100V	0.79	440
GTO-1810W-ST	1,800	990	1,505	¥4,147,500	¥3,950,000	37.2	32,000	37.3	2.67	25	1φ100V	0.87	上段440下段215×2
GTO-1810W-TT	1,800	990	1,505	¥4,515,000	¥4,300,000	37.2	32,000	37.3	2.67	25	1φ100V	0.95	上・下段215×2
ピザ専用													
GTOP-1	1,550	1,100	1,145	¥1,732,500	¥1,650,000	11.6	10,000	11.6	0.83	20	1φ100V	0.15/0.2	470
GTOP-2	1,550	1,100	1,445	¥3,570,000	¥3,400,000	23.2	20,000	23.2	1.66	15×2	1φ100V	0.3/0.4	470×2

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

ピザオーブン

COOK

電気 7 インチの本格的ピザを、最大 8 枚 スピーディーに焼き上げます。

★TPO-3E1（3）　¥298,000
税込￥312,900

■外形寸法:W560×D600×H480
■庫内寸法:W440×D440×H75×2段
■消費電力:単相(三相)200V 3kW
■温度調整範囲:50～300℃

スピードオーブン

電気

NSO-3N　¥460,000
税込￥483,000

■外形寸法:W730×D420×H420
■消費電力:単相・3相200V 3kW(50/60Hz)

ミニコンオーブン

電気

SCO-3N　¥436,000
税込￥457,800

■外形寸法:W650×D390×H430
■消費電力:単相・3相200V 3kW(50/60Hz)

卓上コンベクションオーブン

ガス

RCK-10AS　¥198,000
税込￥207,900

■外形寸法:W470×D645×H586
■消費電力:単相100V 75W
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
6.16kW(5,300kcal/h)/6.19kW(0.44kg/h)
■ガス接続口径 (都市GAS/LPG):9.5φ
■温度調整範囲:100～300℃
※付属品:オーブン皿、網3枚

コンベクションオーブン

ガス

RCK-20AS3　¥388,000
税込￥407,400

■外形寸法:W600×D685×H874
■消費電力:単相100V 83W(50Hz)
/90W(60Hz)
■ガス消費量 (都市GAS/LPG):
9.30kW(8,000kcal/h)/8.40kW(0.60kg/h)
■ガス接続口径 (都市GAS/LPG):13φ/9.5φ
■温度調整範囲:50～320℃
※付属品:オーブン皿、網3枚

RCK-S20AS3　¥438,000
税込￥459,900

■外形寸法:W600×D703×H874
■消費電力:単相100V 83W(50Hz)
/90W(60Hz)
■ガス消費量 (都市GAS/LPG):
9.30kW(8,000kcal/h)/8.40kW(0.60kg/h)
■ガス接続口径 (都市GAS/LPG):13φ/9.5φ
■温度調整範囲:50～320℃
※付属品:オーブン皿、網3枚

RCK-20BS3　¥448,000
税込￥470,400

■外形寸法:W600×D668×H874
■消費電力:単相100V 83W(50Hz)
/90W(60Hz)
■ガス消費量 (都市GAS/LPG):
9.34kW(8,000kcal/h)/8.40kW(0.60kg/h)
■ガス接続口径 (都市GAS/LPG):13φ/9.5φ
■温度調整範囲:50～320℃
※付属品:オーブン皿、網3枚

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。 ★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。

中華レンジ Chinese Range

CR Type DRAGON

EMPEROR IH Type

DRAGON ドラゴン P38

多量調理、高効率作業、省エネ設計を開発コンセプトにホテルや専門レストランなど、ますます需要が拡大する中国料理の厨房用に開発されたジョイントタイプの本格中華スーパーレンジです。

■バーナには新開発エアブロー機構を採用。46.5kW（40,000kcal/h）の超強火力を実現しました。
■火力コントロールをひざ送りできる火力調節レバー、マンジュウ手前部分の幅広設計など、作業効率を一段と高める設計です。
■メインバーナには立ち消え安全装置付き。万一の立ち消えに対してもガスを自動的に遮断して、ガス漏れを未然に防ぎます。
■湯沸用ポットは余熱利用でボイルに適しています。
■甲板清掃用シャワー、前面排水溝を標準装備。クリーンで衛生的な製品です。

中華ステンレスマンジュウ
密閉式、前面傾斜になっているため、熱効果が良く調理する人が炎にあおられず、作業効率を高めます。

マンジュウ手前が広く設計してあるので、多量調理もスムーズです。

排水溝
奥から手前の排水溝にシャワーが流れるので、掃除が容易で衛生的です。

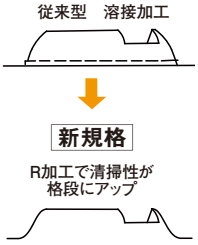
油用ステンハカマ
温かい調理油の使用時に便利な仕様です。

EMPEROR エンペラー P38

ホテルや中国料理専門店では、ますます細分化する顧客のニーズに対応するため、店舗や調理メニューの個性化が進んでいます。エンペラーは調理する人の意図や使い勝手に合わせて自由にレイアウトを組める大型厨房用の本格中華レンジです。

■主用イタメ火口用バーナには調理用途に応じて、エンペラー用ターボバーナ（静音タイプ）[29.1kW(25,000kcal/h)]、[34.9kW(30,000kcal/h)]ミツババーナ[23.3kW(20,000kcal/h)]のいずれかを選べます。
■火口にはイタメ用、スープ用、煮込み用を合理的にレイアウト。作業効率の高い設計です。
■本体一体型ステンレススープ寸胴（ガラ入れカゴ付）と排水機能を標準装備。労力の軽減を図ります。
■トッププレート前面には排水溝を設置、バックガード方向から前面に向かってのシャワー噴射装置も組み込んでいます。

▲一体型ステンレスマンジュウ
トッププレートと絞り加工で一体化しているので、使い込んでもマンジュウの浮きがありません。（煮込み用バーナ：φ250も同仕様となります）



お客様のご要望に合わせて、様々な寸法からお選びいただけます。

ステンレスマンジュウ	φ300（標準）、φ330、φ360、φ390
煮込み用バーナ	φ250（標準）、φ200（注1）、φ300（注1） 高さもお好みでお選びいただけます。
スープ寸胴	φ400、φ450（標準）、φ500、φ550 高さもお好みでお選びいただけます。

※注1：絞り一体型のタイプではお選びいただけません。

主要イタメ火口用バーナ

▲▶エンペラー用ターボバーナ（静音タイプ）
29.1kW(25,000kcal/h)、34.9kW(30,000kcal/h)のハイカロリー静音タイプターボバーナ。

▲ミツババーナ
23.3kW(20,000kcal/h)の中華対応型バーナ

◀マルチバーナ（内部炎口バーナ）
23.3kW(20,000kcal/h)の内部炎口バーナ

▶青龍バーナ（内部炎口バーナ）
34.9kW(30,000kcal/h)の強制燃焼バーナ

【CR型中華レンジ】 P39

ハイカロリーバーナーで多量調理も迅速処理。
使用用途に合わせて選択できる、豊富な機種をライン・アップ。

■強力な火力を必要とする中華料理専用に開発されたハイカロリーバーナを採用。イタメ用、ゆで麺用には 23.3kW（20,000kcal/h）のミツババーナを、餃子用には 18.6kW（16,000kcal/h）のタコバーナを、スープ用には 13.9kW（12,000kcal/h）のユニバーサルバーナを組み込んだ強化力設計です。
■中華ステンレスマンジュウには、SUS-430・2.0mm 材を使用。ハードな使用に優れた耐久性を発揮します。
■トッププレート（2.0t）、水まわりの多いパイプ脚部には、耐蝕性に優れた SUS-304 材・38φ を使用しています。

【IH中華レンジ】 P40

電化厨房に最適！十分な火力で本格中華料理にお応えします。
鍋中心部加熱を強化し、少量調理も可能です。（当社比）

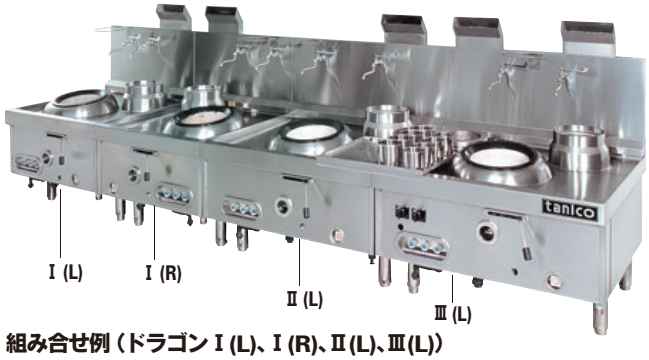
本体は卓上タイプとスタンドタイプの 2 機種を設定。
パワーは 5kW・6kW2 種類、使い勝手の良い鍋サイズを設定しました。
（鍋サイズは、5kW タイプ＝φ360mm、6kW タイプ＝φ450mm）
TICR-605 シリーズ（5kW タイプ）には、専用アダプタのご利用でφ300mm 片手鍋の使用が可能になります。

専用アダプタは乗せるだけ

連続スパーク点火　立消え安全装置　電気使用製品

本格型中華レンジ

ガス 美味求真。伝統ある中国食文化をサポート



ドラゴン

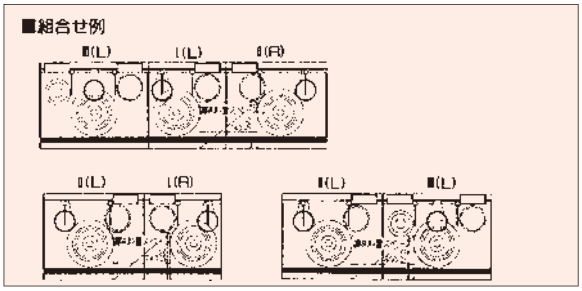
驚異の 46.5kW（40,000kcal/h）ターボバーナを搭載。
多量の調理に適したジョイントタイプ本格中華スーパーレンジ。

ドラゴンタイプ用ターボバーナ

エアーブロー機構のターボバーナ最大 46.5kW(40,000kcal/h) により宴会等の多量調理に適した強力火力が可能です。

組み合せ例（ドラゴンⅠ(L)、Ⅰ(R)、Ⅱ(L)、Ⅲ(L)）

※使用バーナ火口位置により右側用 (R)・左側用 (L) タイプがあります。



★ドラゴンⅠ (R)(L)

★ドラゴンⅡ (R)(L)

★ドラゴンⅢ (R)(L)

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接続口径 A	排水接続口径 A	使用火口 イタメ内径 φ400	湯沸しポット内径 φ300	油用内径 φ250
★ドラゴンⅠ(R)(L)	1,000	1,100	800	¥1,680,000	¥1,600,000	46.5	40,000	44.7	3.2	25	1φ100V	0.25	15	40	1	1	
★ドラゴンⅡ(R)(L)	1,300	1,100	800	¥1,837,500	¥1,750,000	46.5	40,000	44.7	3.2	25	1φ100V	0.25	15	40	1	1	
★ドラゴンⅢ(R)(L)	1,400	1,100	800	¥2,047,500	¥1,950,000	48.8	42,000	46.9	3.36	25	1φ100V	0.25	15	40	1	1	1

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

トップバーナの配列等を、ご希望に合わせて製作するオーダー対応品です。

※実際の製作時には、仕様が一部異なる場合があります。

エンペラー

ホテルや中国料理専門店では、ますます細分化する顧客のニーズに対応するため、店舗や調理メニューの個性化が進んでいます。エンペラーは調理する人の意図や使い勝手に合わせて自由にレイアウトを組める大型厨房用の本格中華レンジです。 新規格

▲前面排水溝シャワー噴射装置
清掃性をアップした天板一体型

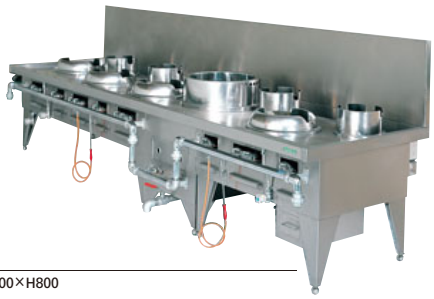
▲ステンレス製スープ寸胴
とガラ入れカゴ

▲ステンレス製スープ寸胴
排水口

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	給水接続口径 A	排水接続口径 A	使用火口 イタメ内径 φ300	スープ寸胴内径 φ450	煮込み内径 φ260
★エンペラー	3,400	1,050	800	¥3,570,000	¥3,400,000	136.8	117,600	136.8	9.8	32×2	1φ100V	0.1×2	15×2	40	4	1	2

★本格型中華レンジオーダー例

■外形寸法：W3,500×D1,100×H800
※ 甲板清掃用給水装置付



■外形寸法：W3,800×D1,100×H800
※ 甲板清掃用給水装置付

※実際の製作時には、仕様が一部異なる場合があります。

詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。

CR型中華レンジ

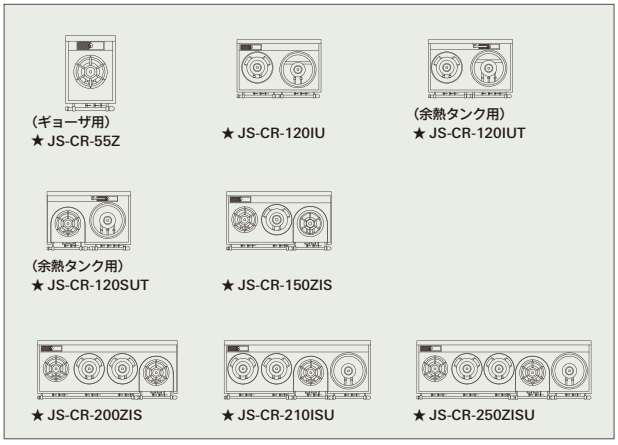
ガス 美味求真。伝統ある中国食文化をサポート

IH P40

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	排水接続口径 A	使用火口 イタメ 内径φ300 ミツババーナ φ200	麺 内径φ420 ミツババーナ φ200	スープ 内径φ320 ユニバーサル φ180	使用最大寸胴寸法 (mm)	餃子 外径φ320 タコバーナ φ200	JIA認証
CR-55	550	750	750	¥181,650	¥173,000	23.3	20,000	22.3	1.6	25	40	1					○
CR-100	1,000	750	750	¥249,900	¥238,000	46.5	40,000	44.7	3.2	25	40	2					○
CR-120	1,200	750	750	¥287,700	¥274,000	37.2	32,000	34.9	2.5	25	40		丸底型	1	φ400		
★CR-120H	1,200	750	750	¥290,850	¥277,000	37.2	32,000	34.9	2.5	25	40		平底型	1	φ400		
★CR-120ISD	1,200	750	750	¥494,550	¥471,000	40.7	35,000	40.5	2.9	25	40	1		ミツババーナ φ125	内径 φ450		
CR-150	1,500	750	750	¥340,200	¥324,000	60.5	52,000	57.2	4.1	25	40	1	内径φ340	1	φ400		○
CR-160	1,600	750	750	¥441,000	¥420,000	60.5	52,000	57.2	4.1	25	40	1	丸底型	1	φ400		
★CR-160H	1,600	750	750	¥444,150	¥423,000	60.5	52,000	57.2	4.1	25	40	1	平底型	1	φ400		
CR-Ⅰ	2,000	750	750	¥405,300	¥386,000	83.7	72,000	79.6	5.7	25	40	3		1	φ400		○
CR-Ⅱ	2,000	750	750	¥405,300	¥386,000	79.1	68,000	75.4	5.4	25	40	1	内径φ340	1	φ400	1[注1]	○
CR-ⅡD	2,100	750	750	¥504,000	¥480,000	79.1	68,000	75.4	5.4	25	40	1	丸底型	1	φ400	1[注1]	
★CR-ⅡDH	2,100	750	750	¥507,150	¥483,000	79.1	68,000	75.4	5.4	25	40	1	平底型	1	φ400	1[注1]	
★JS-CR-55Z	550	750	750	¥185,850	¥177,000	18.6	16,000	18.1	1.3	25	40					1[注1]	○
★JS-CR-120IU	1,200	750	750	¥375,900	¥358,000	46.5	40,000	44.7	3.2	25	40	1	丸底型				
★JS-CR-120IUT	1,200	750	750	¥563,850	¥537,000	46.5	40,000	44.7	3.2	25	40/20	1	平底型				
★JS-CR-120SUT	1,200	750	750	¥577,500	¥550,000	37.2	32,000	34.9	2.5	25	40/20		平底型	1	φ400		
★JS-CR-150ZIS	1,500	750	750	¥432,600	¥412,000	55.8	48,000	53.0	3.8	25	40	1		1	φ400	1[注1]	○
★JS-CR-200ZIS	2,000	750	750	¥530,250	¥505,000	79.1	68,000	75.4	5.4	25	40	2		1	φ400	1[注1]	○
★JS-CR-210ISU	2,100	750	750	¥539,700	¥514,000	83.7	72,000	79.6	5.7	25	40	2	丸底型	1	φ400		
★JS-CR-250ZISU	2,500	750	750	¥762,300	¥726,000	102.3	88,000	97.7	7.0	32	40	2	丸底型	1	φ400	1[注1]	

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。
使用最大寸胴および鍋寸法（径）より大きい寸胴、鍋を使用した場合、一酸化炭素中毒事故の恐れがあります。
注 1：使用最大鍋寸法（径）420mm

受注生産品CR型中華レンジ・トップバリエーション図



タニコーシスターンセット
シスターン
■外形寸法：W750×D350×H510

給湯コイル（銅管）
※配管接続・取付工事費は別途です。
※ 中華レンジ CR-120、CR-160、CR-IID に取付可。

ギョーザ用中華ハカマ
鉄ギョーザ鍋 330φ
内径 350φ×H100
鉄ギョーザ鍋 360φ
内径 380φ×H100
鉄ギョーザ鍋 390φ
内径 410φ×H100

ゆで麺用ステンレスなべ
平底型（フリザル用）
外径 490φ（内径 470φ）×H170

丸底型（横型そば揚用）
外径 460φ（内径 440φ）×H170

イタメ用中華ハカマ
外径 300φ（内径 270φ）×H75、320φ 五徳用

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

パイロット点火（点火棒使用）　空焚き防止装置

IH中華レンジ

IH 卓上・スタンドタイプ

★ TICR-605T

★ TICR-606

電化厨房に最適！十分な火力で本格中華料理にお応えします。
鍋中心部加熱を強化し、少量調理も可能です。（当社比）
本体は卓上タイプとスタンドタイプの 2 機種を設定。
パワーは 5kW・6kW2 種類、使い勝手の良い鍋サイズを設定しました。
（鍋サイズは、5kW タイプ＝φ360mm、6kW タイプ＝φ450mm）
TICR-605 シリーズ（5kW タイプ）には、専用アダプタのご利用で
φ300mm 片手鍋の使用が可能になります。
コイルの異常加熱保護機構や空炊き防止装置を装備し、機械の故障を最小限にする安全機能を標準装備しました。

ガス P39

●卓上タイプなら、本体下部スペースが有効活用可能！

● TICR-605 シリーズ（5kW タイプ）には、φ300mm 片手鍋専用アダプタのご利用で、 φ300mm 片手鍋の使用が可能になります。（オプション）

ドロワーコールドとの設置例

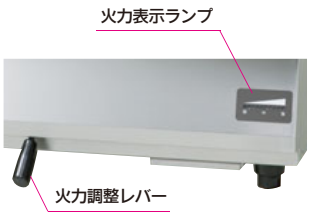
オープンキャビネットとの設置例

専用アダプタは乗せるだけ

φ 300mm 片手鍋使用

オーダー製品例
■外形寸法：W3,500×D1,100×H800(mm)
■加熱出力：イタメ 6kW×4　煮込み 1.2kW×2　スープ 10kW×1

電源スイッチと加熱スイッチを独立



レバーで火力調整ができ火力表示ランプが火力に応じて点灯します。

※実際の製作時には、仕様が一部異なる場合があります。

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	プレート寸法 (mm)	適用鍋寸法 (mm)	排水接続口径 A	加熱出力 kW
卓上タイプ											
★TICR-605T	600	750	250	¥729,750	¥695,000	3φ200V	5.0	φ300	φ360専用両手鍋	40	5.0
★TICR-606T	600	750	250	¥745,500	¥710,000	3φ200V	6.0	φ335	φ450専用両手鍋	40	6.0
スタンドタイプ											
★TICR-605	600	750	750	¥790,650	¥753,000	3φ200V	5.0	φ300	φ360専用両手鍋	40	5.0
★TICR-606	600	750	750	¥807,450	¥769,000	3φ200V	6.0	φ335	φ450専用両手鍋	40	6.0

※付属品 ：TICR-605 シリーズ（5kW タイプ）には、φ360mm の専用両手鍋
：TICR-606 シリーズ（6kW タイプ）には、φ450mm の専用両手鍋
：ダストボックス
※ オプション：TICR-605 シリーズ（5kW タイプ）には、φ300mm 片手鍋専用アダプタ ¥11,550（税込み）のご利用で、φ300mm 片手鍋の使用が可能になります。

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

※W(間口)、D(奥行)、H(高さ)を表示します。 ★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。

VCR型中華レンジ

ガス 内部炎口バーナ式中華レンジ

VCR-55

VCR-100

IH P40

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	排水接続口径 A	使用火口 イタメ 内径
VCR-55	550	750	750	¥197,400	¥188,000	23.3	20,000	22.3	1.6	25	40	φ300×1
VCR-100	1,000	750	750	¥312,900	¥298,000	46.6	40,000	44.6	3.2	25	40	φ300×2

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

卓上中華ガステーブル

ガス

CRU-1 ¥54,000
税込￥56,700

■外形寸法:W460×D510×H190
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
16.3kW(14,000kcal/h)/13.95kW(1.0kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG):20A
※付属品:五徳320φ×1、
イタメ用中華ハカマ320φ×1

中華ブロイラー

ガス

TCB-80 ¥570,000
税込￥598,500

■外形寸法:φ880×H1,580
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
18.6kW(16,000kcal/h)/19.5kW(1.4kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG):13φ/9.5φ
■給/排水接続口径:15A/25A
※付属品:フック×5

チャーシューブロイラー

ガス

★PB-45 ¥179,000
税込￥187,950

■外形寸法:W400×D450×H800
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
3.5kW(3,000kcal/h)/3.5kW(0.25kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG):13φ/9.5φ
※付属品:アングルカバー、丸棒×2、フタ×2
点火棒×1

ミートロースター

ガス

★TCB-90 ¥750,000
税込￥787,500

■外形寸法:W900×D900×H1,650
■能力:温度調節範囲100～200℃
■ガス消費量(都市GAS/LPG):
10.5kW(9,000kcal/h)/9.2kW(0.66kg/h)
■接続口径(都市GAS/LPG):20A
■消費電力:単相100V 75W(50/60Hz)
※付属品:フック×8

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

ガス餃子グリラー

COOK

ガス

★ TGZ-60S

TGZ-70W

TZ-65G

一定の焼き上がりで美味しい餃子が
短時間に調理できる製品です。

TZ-65G を除く
TZ-65G
(TB) タイプ

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	排水接続口径 A	電源	消費電力 (50/60Hz) W	能力 (焼数/1回)
TGZ-40S	400	750	750	¥191,100	¥182,000	11.6	10,000	11.2	0.80	20	32			30
TGZ-40S(TB)	400	750	750	¥205,800	¥196,000	11.6	10,000	11.2	0.80	20	32	1φ100V	5	30
★TGZ-60S	600	750	750	¥235,200	¥224,000	23.3	20,000	20.9	1.50	25	32			48
★TGZ-60S(TB)	600	750	750	¥249,900	¥238,000	23.3	20,000	20.9	1.50	25	32	1φ100V	5	48
TGZ-70W	700	750	750	¥275,100	¥262,000	23.3	20,000	22.3	1.60	25	32			30×2
TGZ-70W(TB)	700	750	750	¥332,850	¥317,000	23.3	20,000	22.3	1.60	25	32	1φ100V	5×2	30×2
★TGZ-90DW	900	750	750	¥320,250	¥305,000	34.9	30,000	32.1	2.30	25	32			30+48
★TGZ-90DW(TB)	900	750	750	¥367,500	¥350,000	34.9	30,000	32.1	2.30	25	32	1φ100V	5×2	30+48
TZ-65G	650	750	750	¥262,500	¥250,000	22.1	19,000	22.1	1.58	25	40	1φ100V	10	30×2

(TB) タイプ：タイマー、ブザー付
※TZ-65G：オプションにてタイマー、ブザーなしタイプも製作します。
付属品：ゴミカゴ ×2、TZ-65G はゴミカゴ ×1

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

圧電点火方式 高性能サーモスタット 過熱防止装置付 連続スパーク点火 立消え安全装置 パイロット点火(点火棒使用)
電気使用製品 (財)日本ガス機器検査協会検査合格品
COOK 調理能力表

ガス餃子グリラー

COOK

ガス 卓上タイプ

N-TCZ-4545G

N-TCZ-7560GW

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 (都市/LP)	能力 (焼数/1回)
N-TCZ-4545G	450	450	260	¥72,450	¥69,000	3.8	3,300	3.8	0.28	13φ/9.5φ	24
N-TCZ-6045G	600	450	260	¥93,450	¥89,000	4.8	4,100	4.8	0.34	13φ/9.5φ	30
N-TCZ-4560G	450	600	260	¥85,050	¥81,000	7.0	6,000	7.0	0.50	13φ/9.5φ	48
N-TCZ-6060G	600	600	260	¥110,250	¥105,000	9.3	8,000	9.3	0.67	13φ/9.5φ	60
N-TCZ-6060GW	600	600	260	¥131,250	¥125,000	9.4	8,000	9.4	0.66	13φ/9.5φ	24×2
N-TCZ-7560GW	750	600	260	¥145,950	¥139,000	11.7	10,000	11.7	0.83	15A	24+48

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

自動ガス餃子グリラー

COOK

ガス 卓上型マイコン制御タイプ・温度調節（70℃～240℃）

TZ-30GF-3

TZ-60GF-3

温度管理は 70℃～ 240℃の範囲で、
マイコン制御が設定温度を一定にコントロール。
さらに給水も自動。
調理のマニュアル化、省力化が可能です。

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	給水接続口径 A	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	能力 (焼数/1回)	JIA認証
TZ-30GF-3	300	650	340	¥483,000	¥460,000	5.8	4,980	5.8	0.41	15	15	1φ100V	0.025	24	○
TZ-60GF-3	600	650	340	¥735,000	¥700,000	11.6	9,960	11.6	0.83	15	15	1φ100V	0.05	24×2	○
★TZ-75GF-3	750	650	340	¥850,500	¥810,000	14.5	12,500	14.5	1.04	15	15	1φ100V	0.05	24+36	

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

自動電気餃子グリラー

COOK

電気 卓上型マイコン制御タイプ・温度調節（70℃～240℃）

TZ-30EF-3

TZ-60EF-3

餃子を並べてスタートボタンを押せば、
給水から温度調節、焼き時間調整まで、全てマイコン制御。
温度管理は 70℃～ 240℃の範囲で、
マイコン制御が設定温度を一定にコントロール。
調理のマニュアル化、省力化が可能です。

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	焼き面寸法(mm) 間口	奥行	能力 (焼数/1回)
TZ-30EF-3	300	600	310	¥430,500	¥410,000	1φ200V	3.0	195	400	24
★TZ-45EF-3	450	600	310	¥462,000	¥440,000	3φ200V	4.5	295	400	36
TZ-60EF-3	600	600	310	¥659,400	¥628,000	1φ200V	6.0	195×2	400×2	24×2
★TZ-75EF-3	750	600	310	¥722,400	¥688,000	3φ200V	7.5	295+195	400×2	24+36
★TZ-85EF-3	850	600	310	¥761,250	¥725,000	3φ200V	9.0	295×2	400×2	36×2

※給水接続15Aが必要です。

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

※W（間口）、D（奥行）、H（高さ）を表示します。★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。 荷作り・運賃は別途申し受けます。

熱調理機器
レンジ・テーブル
スチームコンベクションオーブン
オーブン
中華レンジ
餃子グリラー
ゆで麺器
フライヤー
グリラー/グリドル
ティルティングパン/回転釜
蒸し器
涼厨
炊飯
その他
作業機器
TX430・TTS304特長
作業台
調理台
シンク
戸棚
棚
パンラック
エレファントシェルフ
日本そば
洗浄・衛生機器
アンダーカウンター
ドア
ラックコンベア
フライトコンベア
ネットコンベア
容器
学校給食
消毒・保管機器
食器消毒保管
煮沸式消毒
包丁マナ板殺菌庫
シルバーストッカー
配膳車・カート
フードカート
搬送カート
ベーカリー
オーブン
関連機器
サービス機器
温蔵・保温
カフェテリア
喫茶・軽食
下調理
冷凍・冷蔵機器
備品・消耗品
洗剤
浄水・軟水器
ホテルパン
その他
資料
調理能力表
新調理/HACCP
工業会仕様
ドライシステム
NSF
ステンレスフロア

角型ゆで麺器（省エネタイプ）

熱効率77%達成 COOK

ガス

TU-50N

TU-50AN

TU-60N

TU-90AWN

蒼龍

涼 P65

電気 P45

850mm

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	給水口径 A	排水口径 A	備考	JIA認証
奥行600mmシリーズ														
TU-50N	500	600	800	¥417,900	¥398,000	9.3	8,000	9.3	0.66	15	15	32	一槽式・4フリザル	○
TU-60N	600	600	800	¥470,400	¥448,000	13.9	12,000	13.9	1.00	15	15	32	一槽式・6フリザル	○
TU-90WN	900	600	800	¥821,100	¥782,000	18.6	16,000	18.6	1.33	15×2	15	32×2	二槽式・8フリザル	○
奥行750mmシリーズ														
TU-50AN	500	750	800	¥450,450	¥429,000	13.9	12,000	13.9	1.00	15	15	32	一槽式・6フリザル	○
TU-60AN	600	750	800	¥517,650	¥493,000	17.4	15,000	17.4	1.25	15	15	32	一槽式・9フリザル	○
TU-90AWN	900	750	800	¥895,650	¥853,000	27.9	24,000	27.9	2.00	15×2	15	32×2	二槽式・12フリザル	○

付属品：フリザル、中底板

製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

注）本製品ゆで槽への塩投入はお控えください。塩による腐食故障は、製品保証いたしかねる場合があります。

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

角型自動ゆで麺器（省エネタイプ）

熱効率77%達成 COOK

ガス オートリフトタイプ

涼 P65

電気 P45

TU-50AN-AL

AL-3M

蒼龍

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	給水口径 A	排水口径 A	電源	消費電力 (50/60Hz) W	備考	JIA認証
TU-50AN-AL	660	750	800	¥996,450	¥949,000	13.9	12,000	13.9	1.00	15	15	32	1φ100V	13×2	一槽式・6フリザル	○
オートリフター															ゆで麺器本体（TU-50AN）にオートリフター（AL-3ML）と（AL-3MR）を後付も可能です。	
AL-3M（L/R）	77	658	664	¥313,950	¥299,000	—	—	—	—	—	—	—	1φ100V	13	—	—

注）本製品ゆで槽への塩投入はお控えください。塩による腐食故障は、製品保証いたしかねる場合があります。

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

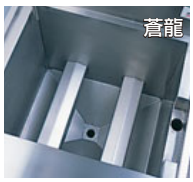
CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

蒼龍

●蒼龍なら…アイドリング機能で不使用時のガス料金1/2に!

アイドリング機能を搭載し待機時のガス料金を従来の1/2にまで低減させます。

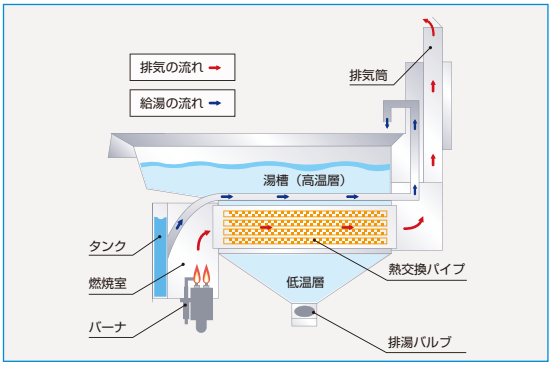
●蒼龍なら…いつも清潔、清掃ラクラク!



熱効率77%を生み出す新開発の中間加熱パイプは、旧製品に比べパイプ数を減らす事が可能となりこれにより手が届きにくい清掃が困難な場所もラクラク掃除です!

蒼龍の全てのシリーズが「涼厨」になりました

涼 涼しい厨房



●蒼龍なら…排気温度が1/2!手をかざせる温度に。

排気温度を従来製品の1/2にまで低下させました。まさに手をかざせる温度。作業者の安全性と厨房環境の大幅な改善が望め、空調維持費用の大幅な低減と作業者の疲労軽減が実現できます。

●蒼龍なら…給水による湯温低下を軽減!

燃焼部排熱を利用したタンクを設置、これにより60℃近い温度の給水（約0.6ℓ/分）が可能になり、湯温の低下を軽減します。

圧電点火方式 過熱防止装置付 連続スパーク点火 立消え安全装置 空焼き防止装置 パイロット点火（点火棒使用）

電気使用製品 JIA認証 （財）日本ガス機器検査協会検査合格品 涼 涼厨

COOK 調理能力表

ハイパワー解凍ゆで麺器（冷凍麺対応）

ガス ●冷凍麺対応

THU-60

THU-90AW

新開発熱交換装置

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	給水口径 A	排水口径 A	備考	JIA認証
THU-50	500	600	800	¥454,650	¥433,000	14.0	12,000	14.0	1.00	15	15	32	一槽式・4フリザル	○
THU-60	600	600	800	¥515,550	¥491,000	18.6	16,000	18.6	1.33	15	15	32	一槽式・6フリザル	○
THU-50A	500	750	800	¥520,800	¥496,000	18.6	16,000	18.6	1.33	15	15	32	一槽式・6フリザル	○
THU-60A	600	750	800	¥585,900	¥558,000	28.0	24,000	28.0	2.00	15	15	32	一槽式・9フリザル	
THU-90W	900	600	800	¥852,600	¥812,000	28.0	24,000	28.0	2.00	15×2	15	32×2	二槽式・8フリザル	○
THU-90AW	900	750	800	¥938,700	¥894,000	37.2	32,000	37.2	2.66	15×2	15	32×2	二槽式・12フリザル	○

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

付属品：フリザル、ザル受、中底板

ガスゆで麺器

ガス 中華ゆで麺器

TU-1N/TU-1ND
N-TU-1/TU-3
TU-2N

TU-1N

TU-1ND（余熱タンク付）

TU-2N（余熱タンク付）

TU-3（給湯タンク付）

★ N-TU-1（給湯タンク付）

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	給水口径 A	排水口径 A	備考	JIA認証
TU-1N	650	750	750	¥231,000	¥220,000	23.3	20,000	22.3	1.60	25		40		
TU-1ND	650	750	750	¥333,900	¥318,000	23.3	20,000	23.2	1.66	25	20	20/40	余熱タンク付	
★N-TU-1	650	750	750	¥568,050	¥541,000	26.7	23,000	26.5	1.90	20	15	32	給湯タンク付	
TU-2N	650	750	750	¥430,500	¥410,000	22.1	19,000	21.6	1.55	20	20	40	余熱タンク付	○
TU-3	650	750	750	¥451,500	¥430,000	26.7	23,000	26.5	1.90	20	15	32	余熱タンク付	

JIA 認証製品外を設置の際は、最寄りの消防署の指導を受け、業務用ガス機器基準に基づく安全な設置を施してください。

卓上ゆで麺器

ガス

TCU-4445X　¥145,000
税込￥152,250

■外形寸法：W440×D450×H400
■ガス消費量（都市GAS/LPG）：12.6kW(10,800kcal/h)/10.9kW(0.78kg/h)
■接続口径（都市GAS/LPG）：13φ/9.5φ
■排水接続口径：20A
■調理槽容積：16ℓ
※付属品：フリザル×4、ザル受×1、中底板×1

JIA 認証製品外を設置の際は、もよりの消防署の指導を受け、
業務用ガス機器の設置に基づく安全な設置方法を施してください。

ガスゆで麺器付属品

TU-1N
※ 付属品：ゆで麺用ステンレス鍋（16ℓ）×1、フリザル ×6、ザル受け ×1、ゴミカゴ ×1
TU-1ND
※ 付属品：ゆで麺用ステンレス鍋（16ℓ）×1、フリザル ×6、ザル受け ×1、ゴミカゴ ×1
N-TU-1
※ 付属品：ゆで麺用ステンレス鍋（22ℓ）×1、フリザル ×7、ザル受け ×1、ゴミカゴ ×1
TU-2N
※ 付属品：ゆで麺用ステンレス鍋（16ℓ）×1、フリザル ×7、ザル受け ×1、ゴミカゴ ×1
TU-3
※ 付属品：ゆで麺用ステンレス鍋（22ℓ）×1、フリザル ×7、ザル受け ×1、ゴミカゴ ×1

電気ゆで麺器

COOK

電気 ●一槽式　●二槽式　●TEU-45D+リフトアップ(ALE-3)装着

ガス P43

TEU-45D

★ TEU-85DW

・使いやすさと省エネを両立。
保温モードと湯気シャッターを搭載。
オートリフター取付も可能。
・保温モード時でも
オートリフターが作動すれば自動的に加熱モードに連動！
(デラックスタイプ)

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	給水口径 A	排水口径 A	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	槽水量 ℓ	備考
スタンダードタイプ(サーモスタット仕様)											付属品:フリザル、ザル受け、中底板
TEU-28	280	600	800	¥323,400	¥308,000	15	25	3φ200V	4.5	25	一槽式・3フリザル
TEU-45	450	600	800	¥408,450	¥389,000	15	25	3φ200V	9.0	40	一槽式・6フリザル
TEU-62	620	600	800	¥485,100	¥462,000	15	25	3φ200V	13.5	60	一槽式・9フリザル
★TEU-85W	850	600	800	¥731,850	¥697,000	15x2	25x2	3φ200V	18.0	40x2	二槽式・12フリザル
TEU-28A	280	750	800	¥344,400	¥328,000	15	25	3φ200V	4.5	25	一槽式・3フリザル
TEU-45A	450	750	800	¥429,450	¥409,000	15	25	3φ200V	9.0	40	一槽式・6フリザル
TEU-62A	620	750	800	¥506,100	¥482,000	15	25	3φ200V	13.5	60	一槽式・9フリザル
★TEU-85AW	850	750	800	¥752,850	¥717,000	15x2	25x2	3φ200V	18.0	40x2	二槽式・12フリザル
デラックスタイプ(デジタル温度調節器仕様)											付属品:フリザル、ザル受け、中底板
TEU-28D	280	600	800	¥383,250	¥365,000	15	25	3φ200V	4.5	25	一槽式・3フリザル
TEU-45D	450	600	800	¥451,500	¥430,000	15	25	3φ200V	9.0	40	一槽式・6フリザル
TEU-62D	620	600	800	¥528,150	¥503,000	15	25	3φ200V	13.5	60	一槽式・9フリザル
★TEU-85DW	850	600	800	¥774,900	¥738,000	15x2	25x2	3φ200V	18.0	40x2	二槽式・12フリザル
TEU-28DA	280	750	800	¥404,250	¥385,000	15	25	3φ200V	4.5	25	一槽式・3フリザル
TEU-45DA	450	750	800	¥472,500	¥450,000	15	25	3φ200V	9.0	40	一槽式・6フリザル
TEU-62DA	620	750	800	¥549,150	¥523,000	15	25	3φ200V	13.5	60	一槽式・9フリザル
★TEU-85DAW	850	750	800	¥795,900	¥758,000	15x2	25x2	3φ200V	18.0	40x2	二槽式・12フリザル
オートリフター(専用)											
ALE-3(R,L)	77	555	664	¥351,750	¥335,000	—	—	1φ100V	0.013	—	3フリザル/奥行600用
ALE-3A(R,L)	77	658	664	¥357,000	¥340,000	—	—	1φ100V	0.013	—	3フリザル/奥行750用

※オートリフターは、スタンダードタイプ、デラックスタイプどちらにも取付可能です。
但し、オートリフターとの連動運転はデラックスタイプのみとなります。

設置の際は取扱説明書を熟読の上法規制に沿った離隔距離を確保してください。

デジタル温度調節器の採用で安定した温度管理ができ、連続・保温切換機構により、素早い立ち上がりと待機中の省エネが両立できます。(デラックスタイプのみ)

ゆげシャッターが自動的に閉状態になるので、熱効率がアップし、省エネに効果的です。

中底板は麺を勢いよく踊らせ、ほぐれる形状を採用。また、槽内は全てR加工を施し、掃除がし易く衛生的です。

デラックスタイプではゆで麺器とオートリフターは連動で運転。リフターの昇降に合わせて、自動で沸騰、待機運転が可能。

電気ゆで麺器

電気 電子タイマー制御（オートリフトアップ式）

★ TEU-4AL　¥572,000
税込￥600,600

■外形寸法:W400×D600×H850
■消費電力:三相200V 5.1kW
■接続口径(給水/排水):15A/25A
※付属品:フリザル、ザル受、中底板

★ TEU-8AL　¥984,000
税込￥1,033,200

■外形寸法:W800×D600×H850
■消費電力:三相200V 10.2kW
■接続口径(給水/排水):15A/25A×2
※付属品:フリザル、ザル受、中底板

圧電点火方式　高性能サーモスタット　過熱防止装置付　立消え安全装置　SUS304 耐蝕性に優れたSUS304材使用　SUS430 SUS430材使用　COOK 調理能力表

角型うどん釜・湯がき槽付湯煎器

ガス

●角型うどん釜

TKU-60

TKU-75（カゴはオプション）

・麺の旨味を引き出す沸騰力と保温力
・アイドリング機能でコスト削減
・清掃しやすいクリーン設計

●湯がき槽付湯煎器

TYU-90

・湯がき槽と湯煎器が一台にセットでコンパクト
・駅そばやフードコーナーなど大量売店に最適

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	ドレン排水口径 A	排水口径 A	JIA認証
角型うどん釜													
TKU-45	450	600	800	¥276,150	¥263,000	15.1	13,000	15.1	1.08	15	15	25	○
TKU-60	600	600	800	¥336,000	¥320,000	22.0	19,000	22.0	1.55	15	15	25	○
TKU-75	750	600	800	¥392,700	¥374,000	25.6	22,000	25.6	1.85	15	15	25	○
TKU-100W	1,000	600	800	¥558,600	¥532,000	37.2	32,000	37.2	2.65	15	15	25×2	○
湯がき槽付湯煎器													
TYU-90	900	600	800	¥317,100	¥302,000	21.8	18,800	21.8	1.57	15	25	20	

※付属品: フタ・敷き板

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

オプション

反転カゴ

茹でカゴ
TKU-45BB　税込¥31,500　本体￥30,000
TKU-60BB　税込¥37,800　本体￥36,000
TKU-75BB　税込¥47,250　本体￥45,000

反転カゴ
TKU-45TB（L,R）　税込¥45,150　本体￥43,000
TKU-60TB（L,R）　税込¥49,350　本体￥47,000
TKU-75TB（L,R）　税込¥63,000　本体￥60,000

設置の際は所轄の消防署に確認が必要です。

ガス生そば釜

ガス

●ゆがき専用

SUS304

TGK-90-2 SUS430

TGK-1

TGK-1B

TGK-3

TGK-90-2

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス kW	(kcal/h)	LPガス kW	(kg/h)	ガス接続口径 A (都市/LP)	給水接続口径 A	排水接続口径 A	鍋容量 ℓ	備考
TGK-1	900	1,150	780	¥638,400	¥608,000	29.1	25,000	29.0	2.08	25	15		30	
TGK-1B	900	1,150	780	¥785,400	¥748,000	29.1	25,000	29.0	2.08	20	15		30	1φ100V70W
TGK-3	900	1,150	780	¥573,300	¥546,000	29.1	25,000	29.0	2.08	25			30	
TGK-90-2	900	950	750	¥420,000	¥400,000	18.6	16,000	18.6	1.33	25		20	30	ゆがき専用

※ TGK-1：自動給水装置付。TGK-1B：自動給水装置付、自動燃焼切替装置付。
付属品：TGK-1、1B、3、については、内釜、木ブタ、丸型ポット ×1、小判型ポット ×1、煙突 (150φ×1,000) が付きます。
JIA 認証製品外を設置の際は、もよりの消防署の指導を受け、業務用ガス機器の設置に基づく安全な設置方法を施してください。
製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

そば釜関連オプション

Sタイプ

Rタイプ

丸型ポット

小判型ポット

■内釜（ツバ付）
2 番釜 S タイプ
■内釜（ツバ付）
2 番釜 R タイプ
■丸型ポット
200φ×300
■小判型ポット
W80×D130×H300

スパゲティーボイラー（省エネタイプ）

farina

熱効率70%達成 COOK

ガス

P65

●反転式

TG-SBR-1 ¥512,000
税込￥537,600

■外形寸法：W500×D650×H800
■ガス消費量（都市GAS/LPG）：9.34kW(8,000kcal/h)/9.21kW(0.66kg/h)
■接続口径（都市GAS/LPG）：15A
■給/排水接続口径：15A/32A
■調理槽容量：43ℓ

TG-SBR-2 ¥861,000
税込￥904,050

■外形寸法：W900×D650×H800
■ガス消費量（都市GAS/LPG）：18.6kW(16,000kcal/h)/18.5kW(1.33kg/h)
■接続口径（都市GAS/LPG）：15A×2
■給/排水接続口径：15A/32A×2
■調理槽容量：43ℓ×2

●角カゴ式

TG-SBK-1 ¥449,000
税込￥471,450

■外形寸法：W500×D600×H800
■ガス消費量（都市GAS/LPG）：9.34kW(8,000kcal/h)/9.21kW(0.66kg/h)
■接続口径（都市GAS/LPG）：15A
■給/排水接続口径：15A/32A
■調理槽容量：38ℓ

TG-SBK-2 ¥771,000
税込￥809,550

■外形寸法：W900×D600×H800
■ガス消費量（都市GAS/LPG）：18.6kW(16,000kcal/h)/18.5kW(1.33kg/h)
■接続口径（都市GAS/LPG）：15A×2
■給/排水接続口径：15A/32A×2
■調理槽容量：38ℓ×2

製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

付属品

●TG-SBR-1：ゆでカゴW92×D280×H230(mm)×3、 受けカゴ×1、 中底×1
●TG-SBR-2：ゆでカゴW92×D280×H230(mm)×6、 受けカゴ×2、中底×2
●TG-SBK-1：ゆでカゴW85×D280×H140(mm)×3、 中底×1
●TG-SBK-2：ゆでカゴW85×D280×H140(mm)×6、 中底×2

設置の際は所轄の消防署に確認が必要です。

farina（ファリーナ）とは、イタリア語で小麦粉の意味

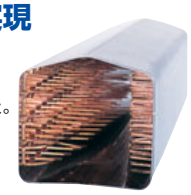
業界トップクラスの省エネを実現！

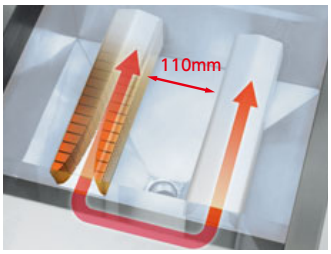
手をかざしても大丈夫

排気温度を従来製品の1/2にまで抑え、手をかざせる状態を実現。
安全性と厨房環境の改善が望めます。
また、空調費用や作業者の疲労を軽減することができます。

これまでにない熱効率を実現

144ヶ所の銅フィンが、従来の高効率タイプより熱効率を大幅に改善。
業界トップクラスの省エネ性を可能にしました。
経済性と厨房室温の低減に貢献します。



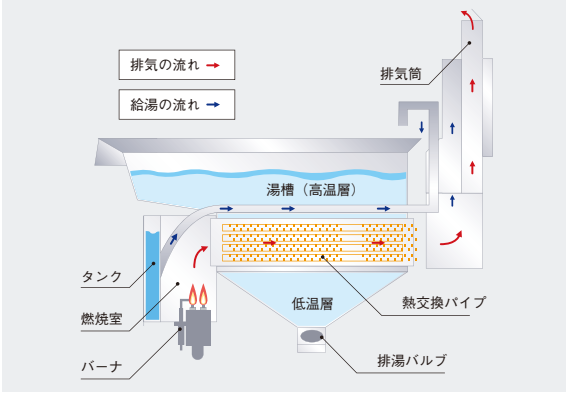


新型 5角形ヒートパイプ
SUS316製カバー/銅製フィン採用

清掃性に優れたステンレス湯槽

湯温の低下を軽減

燃焼室にタンクを設置し、燃焼部排熱を利用して水を温めます。
これにより60℃近い温度の給水（約0.6ℓ/分）が可能になり、湯温の低下を軽減します。
※故障の原因となりますので、給水は本機の給水装置を御利用下さい。



アイドリング機能でコストを軽減

アイドリング機能を搭載。混雑していない時間帯など、待機時のガス料金を大幅に軽減します。

掃除しやすいクリーン設計

ヒートパイプの間隔が広いため、
槽内の清掃も容易に行うことができます。
また、内外装にはステンレスを使用。
耐久性にも優れた設計です。

反転カゴ式だから、サッと受けカゴへ。

ファリーナ独自の反転カゴ式なら、誰にでも簡単に麺を上げることができます。奥行寸法650mmと、現場に対応するサイズ。軽くて扱いやすいので、作業効率アップにつながります。

TG-SBRタイプ

CATALOG 詳しくは、専用カタログをご覧下さい。

卓上型電気スパゲティーボイラー

電気 オートリフトアップ式（冷凍麺専用）

★TCEU-2AL

★ TCEU-2AL　¥495,000
税込￥519,750

■外形寸法：W400×D650×H290
■消費電力：三相200V 4.9kW
■接続口径（給水/排水）：15A/20A
※付属品：
ゆでカゴW130×D200×H150（mm）×2

★ TCEU-4AL　¥633,000
税込￥664,650

■外形寸法：W695×D650×H290
■消費電力：三相200V 7.5kW
■接続口径（給水/排水）：15A/20A
※付属品：
ゆでカゴW130×D200×H150（mm）×4

ゆで麺器・フリザル専用クリーナー

①剤②剤セット　¥20,000
税込￥21,000

■荷姿：①剤粉末700g ②剤液体5kg
■特徴：酸とアルカリのW洗浄で、ゆで麺器特有の汚れを効果的に除去

※①剤有機酸　②剤アルカリ
注意：①剤と②剤を混ぜないでください。

詳しくは P144 をご覧下さい。

十割そば製麺機しこしこ

ガス 麺押し機「しこしこ」＋専用生そば釜＋そば練り機「ふみふみ」＋エアーコンプレッサーのセット販売

●麺押し機「しこしこ」＋専用生そば釜

※そば打技術指導も致します。

TMK-2

■外形寸法：W750×D800×H1,755
■ガス消費量（都市GAS/LPG）：18.6kW（16,000kcal/h）/18.6kW（1.33kg/h）
■接続口径（都市GAS/LPG）：20A
■給/排水接続口径：20A/15A
■消費電力：単相100V　70W/70W（50/60Hz）

●そば練り機「ふみふみ」

TMX-5

■外形寸法：W420×D565×H740
■処理能力：5kg/回
■消費電力：単相100V　400W/400W（50/60Hz）

●エアーコンプレッサー

AC2211

■外形寸法：W326×D547×H344
■吹き出し空気量：95ℓ/min
■最高使用圧力：0.88Mpa
■消費電力：単相100V　800W（50Hz）
■騒音：61dB
※（60Hz）仕様=AC2201